Rosenstein & Söhne®

Mandoline électrique multi-lames

NC-3630-675

Mode d'emploi

Table des matières

Votre nouvelle mandoline multi-lames 4
Chère cliente, cher client, ... 4
Contenu 4

Consignes préalables 5
Consignes de sécurité 5
Consignes importantes sur le traitement des déchets 6
Déclaration de conformité 6
Caractéristiques techniques 6

Description du produit 7

Mise en marche 8

Assemblage de l'appareil 9

Utilisation 10
Lames de coupe 10

Nettoyage et stockage 18

Recherche d'erreurs 18

Votre nouvelle mandoline multi-lames

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions pour le choix de cette mandoline. Celle-ci vous permet de préparer des légumes frais exactement comme vous le souhaitez : râpés, tranchés ou émincés.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Mandoline multi-lames
- Lame à émincer
- Lame spéciale frites
- Râpe (à fromage)
- Lame spéciale glace pilée
- Accessoire spéciale tranches
- 2 accessoires pour râper (fin/épais)
- Lame spéciale purée
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez les lames avec précaution. Il existe un risque de blessure.
- Avant de le nettoyer, débranchez la fiche d'alimentation.
- Ne forcez pas lors du montage ou du démontage.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit.
- N'utilisez jamais l'appareil avec des mains mouillées.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants ! Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne saisissez jamais les légumes ou la glace qui se trouvent dans la cheminée de remplissage directement avec vos doigts.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou un autre élément est endommagé.
- Les lames endommagées ou émoussés doivent être remplacées.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son

service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes sur le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

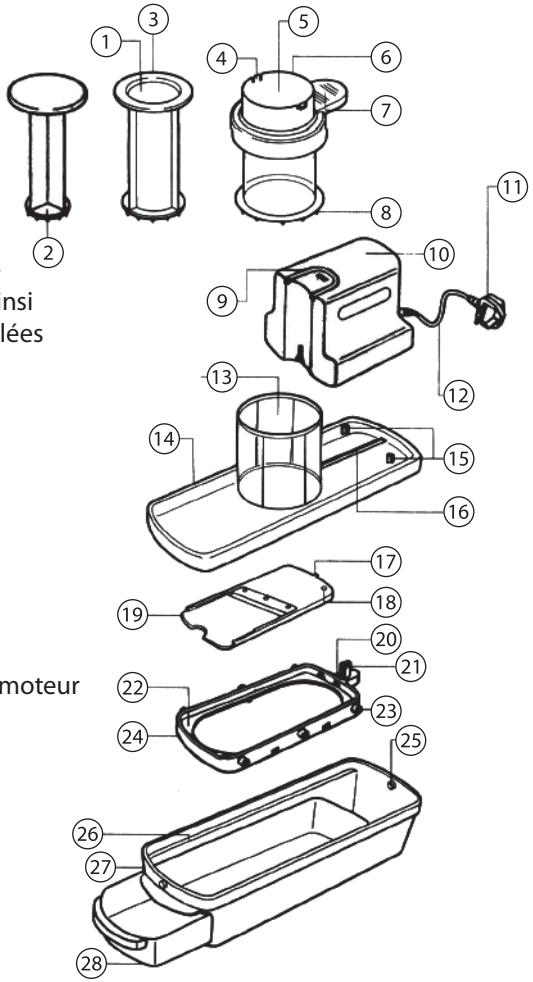
Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3630 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
07. 08. 2013

Caractéristiques techniques
- Alimentation : 220–240 V / 50 Hz
- Puissance nominale : 30 W
- Max. Durée de fonctionnement en continu : 3 minutes
- Rotations : 250 tours/minute (sans remplissage)
- Capacité du bac collecteur 1,2 litre
- Dimensions : 12 × 34,2 × 21 cm (l × L × H)
- Poids : 2,6 kg

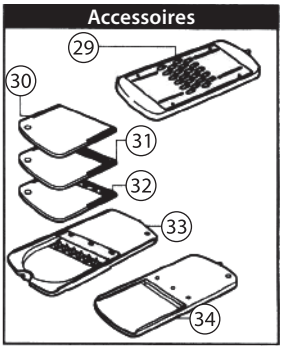
Description du produit

1. Petite cheminée de remplissage (ø 40 mm)
2. Petit poussoir
3. Poussoir moyen
4. Obturateur
5. Cheminée de remplissage moyenne (ø 60 mm)
6. Grand poussoir (les cheminées de remplissage petite et moyenne, ainsi que le petit poussoir sont assemblées au grand poussoir).
7. Anneau d'activation
8. Dents
9. Interrupteur marche/arrêt
10. Bloc moteur
11. Fiche d'alimentation secteur
12. Câble d'alimentation
13. Grande cheminée de remplissage (ø 80 mm)
14. Couvercle
15. Picot d'encliquetage pour le bloc moteur
16. Encoche
17. Obturateur
18. Ouverture de fixation
19. Lames de coupe
20. Picot d'encliquetage
21. Levier
22. Surface d'appui
23. Roulette
24. Support pour les lames de coupe
25. Butée
26. Supports
27. Récipient
28. Tiroir collecteur



Accessoires

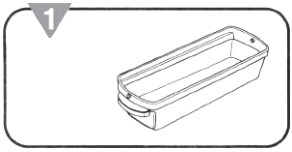
29. Râpe
30. Accessoire spécial tranches
31. Accessoire pour tranches fines
32. Accessoire pour tranches épaisses
33. Lame spéciale frites
34. Lame spéciale glace pilée



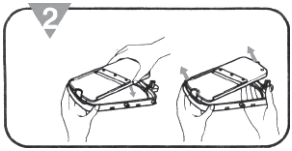
Mise en marche

Nettoyez tous les éléments avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, à l'exception du bloc moteur. Appliquez un peu d'huile végétale de bonne qualité sur les parties métalliques des lames de coupe, afin de les empêcher de s'oxyder.

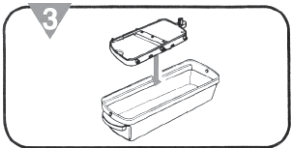
Assemblage de l'appareil



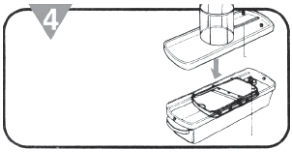
1. Glissez le tiroir collecteur latéralement dans le récipient.



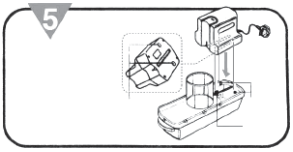
2. Placez la lame de votre choix dans le support pour lames de coupe.



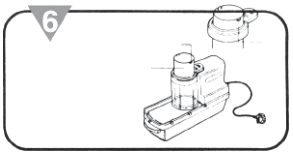
3. Placez les deux sur les supports situés à droite et à gauche du récipient. Le levier doit être orienté vers le haut.



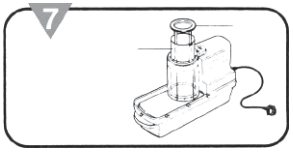
4. Placez le couvercle sur le récipient de manière à ce que le levier passe dans l'ouverture.



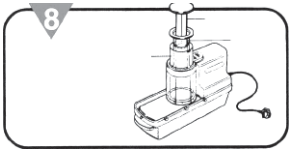
5. Positionnez le bloc moteur sur le couvercle, de manière à ce que les picots situés sur le couvercle s'enclenchent dans les ouvertures correspondantes du bloc moteur.



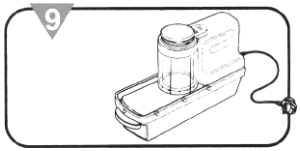
6. Insérez le grand poussoir dans la grande cheminée de remplissage.



7. Insérez le poussoir moyen dans le grand poussoir.



8. Insérez le petit poussoir dans le poussoir moyen.



9. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

NOTE :
N'utilisez les lames et accessoires que pour les légumes indiqués.

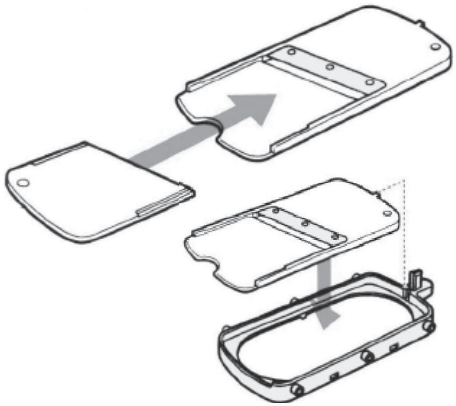
Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et stable. Nettoyez les légumes et si besoin coupez-les en morceaux qui peuvent passer dans la cheminée de remplissage choisie.

Lames de coupe

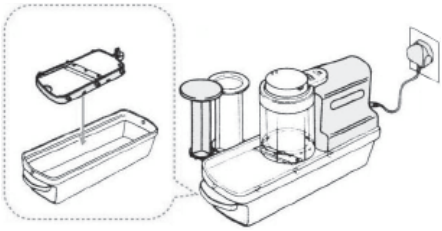
- **Lame à émincer**

ATTENTION !
Utilisez cette lame avec des légumes uniquement ! Elle n'est pas adaptée pour couper de la viande, du poisson, du jambon, de la charcuterie, du fromage, des aliments durs ou congelés, des légumes mous comme les échalotes et les aubergines, ou encore les légumes fibreux comme les poireaux.

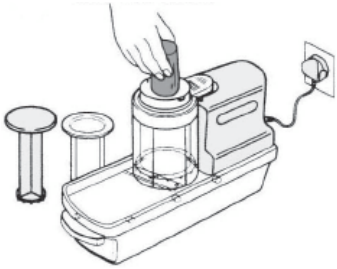
Sans accessoire supplémentaire, cette lame permet d'obtenir des tranches épaisses, de 5 mm d'épaisseur. Pour des tranches plus fines, utilisez l'accessoire spécial tranches en le fixant sur la lame à émincer.



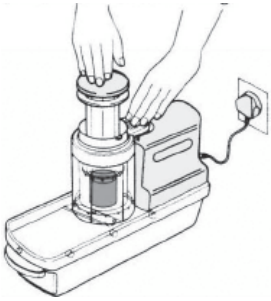
1. Placez l'accessoire dans le support pour lames de coupe.

2. 

Placez le support sur le récipient.

3. 

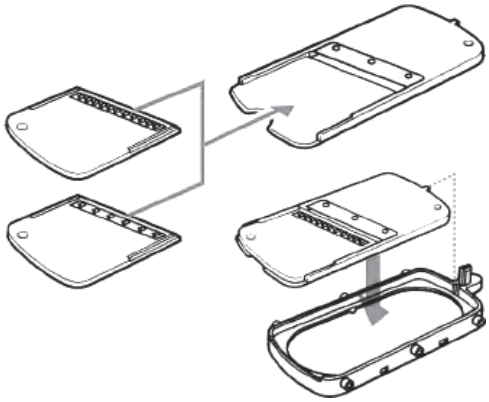
Pelez les légumes. Coupez-les en rondelles ou en cubes, assez petits pour passer dans la cheminée de remplissage. Les légumes comme les raves ou le chou doivent être préalablement coupés en quartiers.

4. 

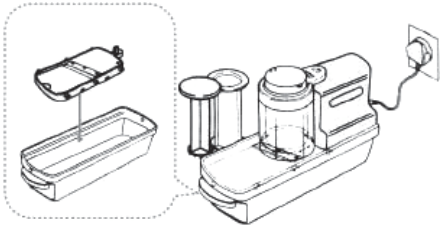
Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer le processus de coupe.

- **Accessoires pour râper**
  Utilisez ces accessoires pour râper des légumes. La lame peut être utilisée avec deux accessoires différents, pour des légumes râpés finement ou plus grossièrement.

ATTENTION !
Ces accessoires ne sont pas adaptés pour couper de la viande, du poisson, du jambon, de la charcuterie, du fromage, des aliments durs ou congelés, des légumes mous comme les échalotes et les aubergines, ou encore les légumes fibreux comme le poireau.

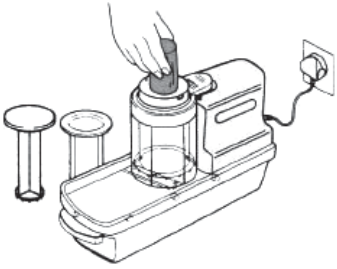
1. 

Fixez l'accessoire souhaité sur la lame, puis placez la lame dans le support pour lames de coupe.

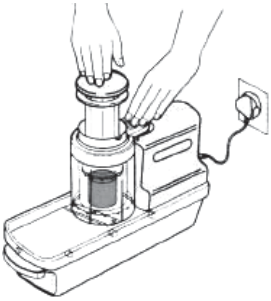
2. 

Placez le support sur le récipient.

3. Pelez les légumes. Coupez-les à une longueur permettant de les insérer dans la cheminée de remplissage.

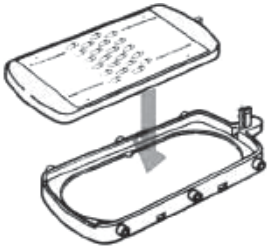
4. 

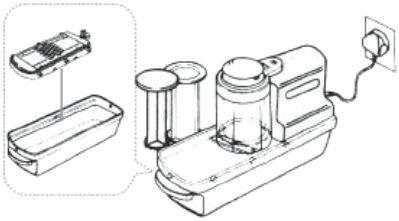
Placez les légumes dans la cheminée de remplissage de manière à ce que les fibres soient parallèles au sens de la coupe.

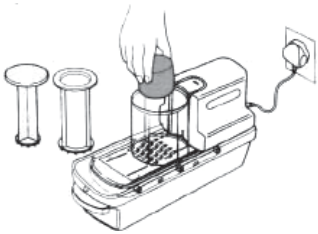
5. 

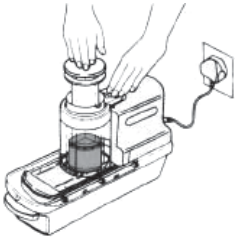
Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer le processus de coupe.

- **Râpe**
  La lame est conçue pour les fromages à pâte dure. Ils doivent être insérés dans la petite cheminée de remplissage à la verticale. N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir.

1.  Placez la râpe dans le support pour lames de coupe.

2.  Placez le support sur le récipient.

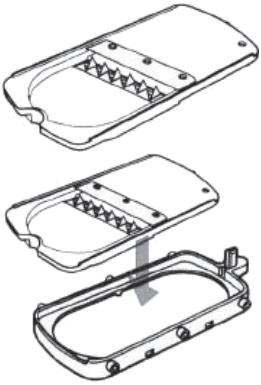
3.  Coupez le fromage en morceaux assez petits pour entrer dans la cheminée de remplissage. Placez le fromage dans la cheminée de remplissage.



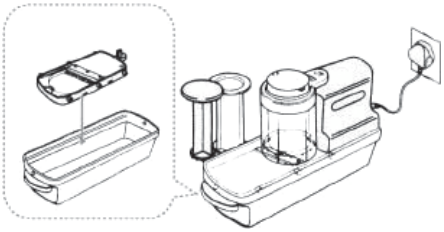
4. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour commencer à râper les aliments.

NOTE :
Veillez à ce que le niveau maximum de remplissage du tiroir collecteur ne soit pas dépassé.

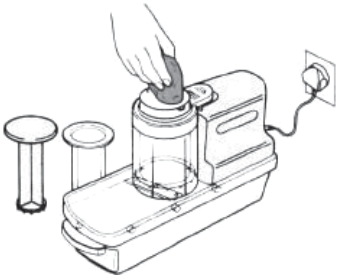
- **Lame spéciale frites**
  Cette lame de coupe est particulièrement adaptée pour les pommes de terre. Elle n'est pas adaptée pour trancher d'autres types de légumes. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en coupant les pommes de terre à une extrémité, de manière à ce qu'elles puissent tenir droites sur la lame de coupe.



1. Placez la lame spéciale frites dans le support pour lames de coupe.

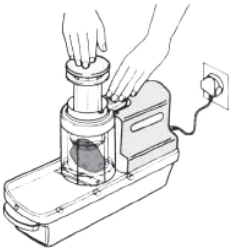
2. 

Placez le support sur le récipient.
Placez le couvercle sur le récipient.

3. 

Placez une pomme de terre dans la cheminée de remplissage. Vous pouvez choisir entre trois cheminées de remplissage de tailles différentes.

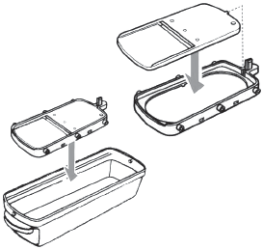
4. Utilisez le poussoir pour faire descendre la pomme de terre dans la cheminée de remplissage.

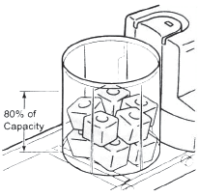
5. 

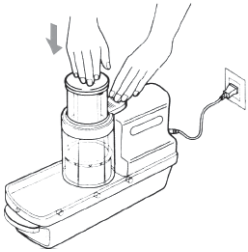
Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.

- **Lame spéciale purée**
  Cette lame vous permet d'obtenir de la purée à partir de pommes de terre ou de légumes cuits ou tendres.

- **Lame spéciale glace pilée**
  Placez l'obturateur dans la glissière, et placez la lame spéciale glace pilée dans le support pour lames de coupe.
  Sortez les glaçons du congélateur.
  Remplissez la grande cheminée de remplissage aux $^{2}/_{3}$ environ.
  Mettez le grand poussoir en place. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
  N'exercez pas une pression trop forte.







Sortez la glace du tiroir collecteur.

NOTE :
N'utilisez pas de gros cubes de glace achetés tout prêts.

Nettoyage et stockage

Après chaque utilisation, nettoyez tous les éléments de l'appareil à l'exception du bloc moteur, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si besoin, vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide ou une éponge. Appliquez quelques gouttes d'huile végétale de bonne qualité sur les parties métalliques des lames de coupe, afin de les empêcher de l'oxyder. Tous les accessoires peuvent être ranger dans le tiroir collecteur pour occuper moins de place.

Recherche d'erreurs

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
1. L'appareil ne s'allume pas 2. La plaque ne bouge pas. 3. Fortes vibrations	L'anneau d'activation n'est pas correctement positionné dans le creux du bloc moteur. Corps étranger dans l'anneau d'activation.	Positionner l'anneau d'activation. Retirer le corps étranger.
	Il y a trop de légumes, ce qui empêche le mouvement. Corps étranger sur la surface d'appui du récipient.	Débrancher le connecteur, et retirer les légumes après 1 heure, pas avant. Retirer le corps étranger.
	Corps étranger dans le creux situé sur le bloc moteur.	Retirer le corps étranger.
	Trop de légumes tranchés dans le tiroir collecteur. La surface sur laquelle sur trouve l'appareil n'est pas plane.	Vider le tiroir collecteur. Poser l'appareil sur une surface plane.